Консервирование грибов, свеклы и моркови

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Столетиями методом проб и ошибок накапливался и совершенствовался опыт консервирования грибов. Что лучшее оставили нам наши и предки и что новое внесли мы в различные технологии длительного хранения этого дара природы?

В книге читатель найдет подробное описание приготовления грибных разносолов. Точное следование предлагаемым рецептам обеспечит высокие вкусовые качества грибных консервов при длительном их хранении.

Заключают книгу рецепты консервирования таких ходовых продуктов на нашей кухне, как свекла и морковь.

- Илья Мельников
  - Грибы
    - Консервирование грибов
    - Грибы натуральные
    - Маринование грибов
    - Соление грибов
    - Холодный способ засолки грибов
    - Горячий способ засолки грибов
    - Сушка грибов
    - Как сохранить высушенные грибы?
  - Свекла
    - Консервирование свеклы
    - Подготовка к консервированию
    - Маринование свеклы
  - Морковь
    - Консервирование моркови
    - Морковь маринованная

Илья Мельников
Консервирование грибов, свеклы и моркови

Грибы

Консервирование грибов

Для консервирования грибов свежие грибы сортируют, тщательно моют и чистят.

Пищевая ценность грибов заключается в значительном содержании в них белковых веществ. Наиболее полезной частью грибов является шляпка.

Консервированные грибы не рекомендуется хранить более одного года.

Итак, грибы сортируют, чистят и моют. Чтобы они не потемнели от соприкосновения с воздухом, их помещают в холодную подкисленную и подсоленную воду. Для этого необходимо взять 10 г. соли и 2 г. лимонной воды. Заранее необходимо подготовить кастрюлю с небольшим количеством горячей воды, в которой грибы будут отвариваться. После обработки грибы выкладывают в эту кастрюлю. Сначала вода будет смачивать только нижний слой грибов. По мере нагревания грибы выделяют сок и через некоторое время полностью покроются жидкостью. Так варить грибы можно только тогда, когда их немного или их чистят несколько человек. В противном случае этого делать нельзя, потому что первая порция переварится, а последняя не доварится. После того, как все грибы очищены, их перекладывают из той воды, в которой они хранились, в кастрюлю с небольшим количеством воды. Для 1 кг. подготовленных грибов нужно 200 г. воды. Затем грибы варят на медленном огне: шляпки – 10 минут, а ножки – 20 минут. В процессе варки добавляют соль и специи. На 1 кг. подготовленных грибов добавляют 20 г. соли, 5 горошин душистого перца, 3 штуки гвоздики, 2 лавровых листа, 3 штуки бадьяна, 1 кусочек ломаной корицы. Пряности можно укладывать на дно подготовленных банок.

После отваривания грибы откидывают на дуршлаг или на решето. Затем, грибы, отделенные от жидкости, выкладывают в эмалированную кастрюлю и добавляют уксусную эссенцию – 7 г. на 1 кг. отваренных грибов. Необходимое количество эссенции разбавляют жидкостью, в которой варились грибы, и равномерно поливают этим раствором выложенные в эмалированную кастрюлю грибы, перемешивают и горячими укладывают в подготовленные банки. Грибы в банках должны быть покрыты жидкостью. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 50 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 40

минут, 1 л. – 50 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Грибы можно консервировать вместе с жидкостью, в которой они варились. Для этого жидкость нужно равномерно распределить по банкам. Уксусную эссенцию в этом случае добавляют непосредственно в банки из расчета 7 г. на литровую банку.

Ее наливают в наполненные до половины банки. Затем укладывают остальные грибы, заливают жидкостью, в которой они варились, и стерилизуют.

Грибы натуральные

Лучшими для консервирования в натуральном виде считаются белые грибы, шампиньоны и рыжики. Годятся также опенки, осенние подберезовики и подосиновики.

Для консервирования нужно отобрать молодые грибы со шляпкой диаметром не более 5 см. При сортировке у грибов обрезать ножки, отступив от шляпки у молодых грибов 2,5 см., у подберезовиков – 3 см., у маслят – 1 см., у остальных грибов – 1 см.

Отсортированные грибы выложить в дуршлаг, промыть путем многократного погружения его в ведро с холодной водой, дать воде стечь. У крупных грибов отделить шляпки от ножек, мелкие консервировать целиком. Ножки крупных грибов нарезать поперек кусочками и консервировать их отдельно.

Чтобы очищенные грибы от соприкосновения с воздухом не потемнели, хранить их в холодной воде, в которую добавить соль и лимонную кислоту из расчета 10 г. соли и 2 г. лимонной кислоты на 1 л. воды.

Подготовленные грибы варить в соленой воде с добавлением лимонной кислоты. На 1 л. воды добавляют 30 г. соли и 3 г. лимонной кислоты. Варка считается законченной, когда грибы осядут на дно посуды. После окончания варки посуду с грибами снимают с огня, грибы тут же откидывают на дуршлаг и отделяют от жидкости. Охлажденные грибы укладывают в сухие чистые банки и заливают подготовленным рассолом. Для приготовления рассола берут 30 г. соли и 2 г. лимонной кислоты на 1 л. воды.

При консервировании белых грибов и шампиньонов для рассола используют профильтрованный отвар, в котором отварились грибы. Температура рассола при заливке должна быть 70 градусов. Банки нужно заливать рассолом до уровня, который на 1,5 см. ниже верха горлышка. В банку 0,5 л. входит около 375 г. грибов и 125 г. рассола. Залитые рассолом банки необходимо накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 70 минут, 1 л. – 90 минут.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и ставят для охлаждения.

Маринование грибов

Мариновать можно все виды съедобных грибов. Для маринования отбирают молодые, плотные, небольших размеров грибы. Каждый вид грибов маринуют отдельно, но можно мариновать и смесь грибов в любом соотношении. Мелкие грибы маринуют целыми, а у более крупных отделяют шляпки от ножек, режут кусочками и маринуют отдельно. Отсортированные грибы тщательно моют, у маслят снимают кожицу со шляпки. Для того, чтобы грибы не потемнели при переработке, их хранят в холодной воде с добавлением соли и лимонной кислоты. На 1 л. воды добавляют 10 г. соли и 2 г. лимонной кислоты.

Мариновать грибы можно двумя способами.

Первый способ.

Подготовленные грибы помещают в дуршлаг, несколько раз погружают в кастрюлю или ведро с холодной водой, дают воде стечь и варят в маринаде, который варят следующим образом.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль, 5%-ный столовый уксус. Воды наливают 75 г., соли – 25 г. и уксуса 250 г. на 1 кг. подготовленных грибов, ставят кастрюлю на огонь, доводят до кипения, фильтруют его, затем опускают в маринад грибы и при слабом кипении варят их до готовности.

Варку оканчивают, когда грибы осядут на дно кастрюли, а маринад станет прозрачным.

На 1 кг. уваренных грибов добавляют 10 г. сахара, 2 г. лимонной кислоты, 6 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 1 г. корицы, вновь доводят до кипения смесь и раскладывают в сухие нагретые банки. Банки наполнять на 1 см. ниже верха горлышка.

Наполненные банки нужно накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 20 минут, 1 л. банок – 30 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и ставят для охлаждения.

Второй способ.

После подготовки грибы сразу помещают в эмалированную кастрюлю с маринадом и варят до готовности.

Приготовление маринада.

Маринад готовят из расчета 1 л. воды, 50 г. соли и 2 г. лимонной кислоты на 1 кг. подготовленных грибов.

Отваренные грибы откидывают на дуршлаг и после того, как стечет жидкость, раскладывают по банкам, которые по мере наполнения заливают заранее подготовленным маринадом. Его готовят следующим образом.

В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль и сахар, доводят смесь до кипения, фильтруют через 3 слоя марли, затем вновь доводят до кипения, добавляют душистый перец, гвоздику, корицу, лимонную кислоту и 5% столовый уксус. На 1 кг. подготовленных грибов необходимо 400 г. воды, 10 г. соли, 10 г. сахара, 6 горошин душистого перца, 2 гвоздички, 1 г. корицы, 3 г. лимонной кислоты и 100 г. 5%-ного столового уксуса.

Специи можно укладывать на дно банок, а на них класть грибы.

Залитые кипящим маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 30 минут, 1 л. – 40 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и ставят охлаждаться.

Соление грибов

Все виды съедобных грибов можно использовать для засолки. Особенно хороши молодые неперезревшие грибы с плотной тканью, не мятые. Солить грибы разного сорта нужно раздельно. Отсортированные грибы помещают в дуршлаг и моют путем многократного погружения его в кастрюлю или ведро с холодной водой. После этой процедуры воде дают стечь. Затем грибы очищают от посторонних примесей, а у ножек наполовину отрезают нижнюю часть. У маслят и сыроежек снимают со шляпок кожицу.

Для того, чтобы маслята, подосиновики, рыжики и шампиньоны не потемнели, их хранят в холодной воде, куда добавляют соль и лимонную кислоту. На 1 л. воды берут 10 г. соли и 2 г. лимонной кислоты.

Солить можно холодными и горячими способами.

Холодный способ засолки грибов

Этим способом солят рыжики, волнушки, грузди и сыроежки. Перед солением грузди вымачивают, а рыжики и сыроежки вымачивать не нужно. Грузди вымачивают в подсоленной и подкисленной воде (10 г. соли и 2 г. лимонной кислоты на 1 л. воды) в течении 2 суток, а волнушки – в течении 1 суток. Воду при вымачивании нужно менять не менее двух раз в сутки. Вместо вымачивания грузди можно бланшировать в кипящей соленой воде (10 г. соли на 1 л. воды) 5 минут, а волнушки – 20 минут. После бланширования грибы охлаждают в проточной воде, дают ей стечь и укладывают грибы на дно бочки или стеклянной банки. Предварительно на дно бочонка или банки насыпают небольшой слой соли, затем осторожно выкладывают грибы шляпками вниз слоем не более 6 см. и посыпают его солью. Соли берут 50 г. на 1 кг. подготовленных грибов. Таким образом заполняют всю емкость, накрывают грибы чистой тканью, устанавливают или кладут сверху деревянный круг, а на него – небольшой груз. Через 2 – 3 суток, когда грибы уплотнятся и выделят сок, к ним добавляют свежеподготовленные грибы, соблюдая тот же порядок укладки и добавляя соль из того же расчета. Так делают до тех пор, пока прекратится осадка грибов. После каждого добавления грибов устанавливают подгнетный круг и груз. Грибы обязательно должны быть покрыты образовавшимся рассолом. Если рассола недостаточно, можно добавить солевой раствор. Его приготавливают из расчета 20 г. соли на 1 л. воды. Когда емкости наполнят, их выносят в холодное помещение.

Приготовленные таким способом грибы хранят при температуре не ниже 1 градуса и не выше 7 градусов.

Горячий способ засолки грибов

Этим способом солят, в основном, белые грибы, маслята, лисички, опята, подосиновики, подберезовики. Для того, чтобы грибы было легче очищать от кожицы, их бланшируют 3 минуты в кипящей подсоленной и подкисленной воде. При этом на 1 л. воды кладут 20 г. соли и 2 г. лимонной кислоты. Затем грибы быстро охлаждают в холодной воде. Такая обработка помогает легче снимать кожицу со шляпки.

После предварительной подготовки и сортировки грибы отваривают в соленой воде. Берется 150 г. воды, 20 г. соли и 1 лавровый лист на 1 кг. подготовленных грибов. Рассол наливают в эмалированную кастрюлю, ставят на огонь, доводят до кипения и кладут в него грибы. Варят их на слабом огне в течение 20 минут с момента закипания. Варку заканчивают, когда грибы опустятся на дно кастрюли, а рассол станет светлым, почти прозрачным. После варки грибы быстро охлаждают до 40 градусов. Для этого кастрюлю устанавливают в таз или ванну с холодной водой. Охлажденные грибы расфасовывают в небольшие бочонки. Каждый бочонок накрывают чистой тканью, укладывают сверху подгнетный круг, на него кладут небольшой груз. Грибы можно фасовать в банки емкостью 3 и 10 л. Их наполняют на 1 см. ниже верха горлышка, накрывают крышками и оставляют на 2 – 3 дня в теплом помещении для молочнокислого брожения, затем выносят в погреб или в иное холодное помещение и хранят при температуре от 1 до 7 градусов. Банки можно герметически укупорить и хранить при комнатной температуре. Для этого сваренные грибы откидывают на дуршлаг, промывают холодной водой, дают стечь воде и плотно укладывают грибы в чистые сухие банки, положив предварительно на дно каждой банки вместительностью 0,5 л. по 3 горошины горького и душистого перца и по 1 лавровому листу. В каждую банку добавляют по 40 г. 5%-ного столового уксуса и заливают грибы профильтрованной и доведенной до кипения жидкостью, оставшейся после варки грибов.

Уровень заливки должен быть на 1,5 см. ниже верха горлышка. Наполненные банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 40 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 40 минут, 1 л. – 50 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Сушка грибов

Сушка – самый простой способ заготовки грибов. Сушить можно все трубчатые грибы, а также сморчки, строчки, трюфели.

Для сушки отбирают нестарые крепкие грибы. Их перебирают, очищают от земли, хвои, листьев, но не моют.

У белых грибов корешки полностью или частично отрезают так, чтобы осталось не более половины ножки. Корешки сушат отдельно. У подберезовиков и подосиновиков не отрезают, а весь гриб разрезают по вертикали пополам или на 4 части. У сморчков и строчков срезают нижнюю часть ножки, трюфели нарезают ломтиками.

Сушить грибы можно в специальных печах-сушильнях, русской печи, духовке, электродуховке. Можно приспособить для этого и «чудо-печку». Лучше всего сушить грибы в печи. Для этого их укладывают рядами шляпками вниз на железный противень с подстилкой из чистой соломы. Можно сушить грибы и на печном полу, положив на него чистую солому. Без соломы грибы могут загрязниться золой. Вместо соломы можно класть сетку из проволоки.

Сушат грибы и на деревянных спицах, вбитых в доску. Спицы должны соответствовать размерам печи. Они набиваются в шахматном порядке на расстоянии 6 – 10 см. одна от другой. На каждую спицу можно нанизать два – четыре гриба среднего размера.

При всех способах печной сушки труба и заслонка печи должны быть открытыми, чтобы выходила испарявшаяся из грибов влага, иначе они могут запариться и почернеть.

Хорошо высушиваются грибы, нанизанные на веревочки и подвешенные над горячей кухонной плитой.

Жарким летом грибы можно сушить на солнце.

При всех способах сушки грибы сначала провяливают при температуре 40 – 50 градусов, затем окончательно досушивают при температуре 60—75 градусов. Если температура будет более высокой, могут ухудшиться вкус, цвет и аромат грибов. Правильно высушенные грибы легкие, слегка гнутся, хорошо ломаются, но не крошатся.

Как сохранить высушенные грибы?

Лучше всего нанизать на нитку, обернуть чистой марлей и подвесить в сухом проветриваемом помещении. В таком виде они могут сохраняться долго, не один год. Но при очень длительном хранении их вкусовые качества ухудшаются.

Из сухих грибов можно приготовить грибной порошок. Для этого высушенные грибы толкут в ступке, порошок просеивают через сито, пересыпают в стеклянную посуду, с широким горлышком, хорошо закупоривают и хранят в сухом месте. Используют его для приготовления соусов.

Свекла

Консервирование свеклы

Для консервирования применяют только молодую свеклу, без ботвы, округлой формы с темно-красной мякотью. Не рекомендуется свекла, которая в разрезе имеет белые кольца.

Подготовка к консервированию

У свеклы обрезать концы корня и зеленую часть головки, тщательно вымыть холодной водой и бланшировать в кипящей воде 10 – 15 минут. После бланширования кожицу у свеклы можно легко снять ножом.

Подготовленную свеклу крупного и среднего размера нужно нарезать кусочками или кубиками, мелкую, которая в поперечнике достигает 4 см., можно консервировать целиком. Подготовленную свеклу быстро уложить в банки и залить горячей водой или 1,5%-ным раствором соли. Для того, чтобы подготовить раствор необходимо 15 г. соли растворить в 1 л. воды. Температура воды или раствора для заливки должна быть не ниже 90 градусов.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах: для банок 0,5 л. – 40 минут, 1 л. – 50 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают горлышком вниз и по возможности быстро охлаждают.

Маринование свеклы

Расход продуктов: на 10 банок 0,5 л. необходимо: свеклы 4,4 кг., сахара 102 г., соли 105 г., корицы 1,5 г., гвоздики 1 г., душистого перца 1 г., черного горького перца 1 г., лаврового листа 2 г., воды 2 л., уксусной эссенции 80%-ной 32 г.

Для маринования свеклу необходимо тщательно вымыть холодной водой, обрезать корни, листья пробланшировать в кипящей воде 15 минут, очистить от кожицы, промыть в холодной воде и нарезать кубиками или пластинками.

Предварительно на дно банки 0,5 л. уложить 4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 3 шт. гвоздики, 1 лавровый лист. Затем укладывают нарезанную свеклу и заливают банки горячим маринадом. Температура маринада должна быть 90 градусов. Одновременно готовят маринад.

Приготовление маринада.

В эмалированную кастрюлю налить воды, добавить сахар, соль, довести до кипения, кипятить 15 минут, профильтровать, вновь довести до кипения и влить уксусную эссенцию 80%-ной концентрации.

Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 75 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при температуре 100 градусов: для банок 0,5 л. – 10 минут, 1 л. – 15 минут.

По окончании пастеризации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Морковь

Консервирование моркови

Расход продуктов: на 10 банок 0,5 л необходимо: 3,7 кг. свежей моркови и 2л. рассола 2%-ной концентрации.

Для приготовления рассола взять 20 г. соли на 1 л. воды.

Подготовка к консервированию.

Отобрать нежную, молодую оранжево-красного цвета морковь, с небольшой сердцевиной желтого цвета длиной 10 см. Отобранную морковь замочить на 15 минут в холодной воде, тщательно вымыть, отрезать концы корня и зеленую часть головки, пробланшировать в горячей воде (температура воды 90 градусов) в течение 5 минут, очистить от кожицы, промыть проточной водой, дать ей стечь, плотно уложить морковь в чистые сухие банки. Одновременно готовят рассол.

Приготовление рассола.

В эмалированную кастрюлю налить нужное количество воды, добавить соль, кипятить смесь 15 минут, профильтровать через 3 слоя марли, вновь довести до кипения и горячим рассолом залить наполненные морковью банки. Температура рассола должна быть 90 градусов.

Время стерилизации при температуре 100 градусов: для банок 0,5 л. – 40 минут, 1 л. – 50 минут.

По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Морковь маринованная

Для маринования отбирают нежную, молодую оранжево-красного цвета морковь, с небольшой сердцевиной желтого цвета длиной до 10 см. Отобранную морковь замачивают на 10 минут в холодной воде, тщательно моют, отрезают концы корня и зеленую часть головки. Мелкую морковь маринуют целиком, а крупную нарезают на кружки толщиной 5 мм. Подготовленную морковь бланшируют водой, нагретой до 90 градусов, в течение 3 минут, охлаждают проточной водой и укладывают в банки. Ее можно мариновать с чесноком. Для этого на 1 кг. подготовленной моркови добавляют 200 г. мелко нарезанного чеснока и 200 г. прокаленного до появления белого дыма масла. Все составляющие перемешивают и раскладывают по банкам. Наполненные банки заливают горячим маринадом. Температура маринада должна быть не ниже 90 градусов.

Приготовление маринада.

Для приготовления маринада берут 30 г. соли, 60 г. сахара и 30 г. уксусной эссенции 80%-ной концентрации, 1 л. воды. На одну банку 0,5 л. расходуется 220 г. маринада, который готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают нужное количество воды, добавляют соль, сахар, смесь кипятят 15 минут, фильтруют. Вновь доводят раствор до кипения и вливают в него уксусную эссенцию.

Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными лакированными крышками и ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 70 градусов, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 градусах для банок 0,5 л. – 20 минут, 1 л. – 30 минут.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.